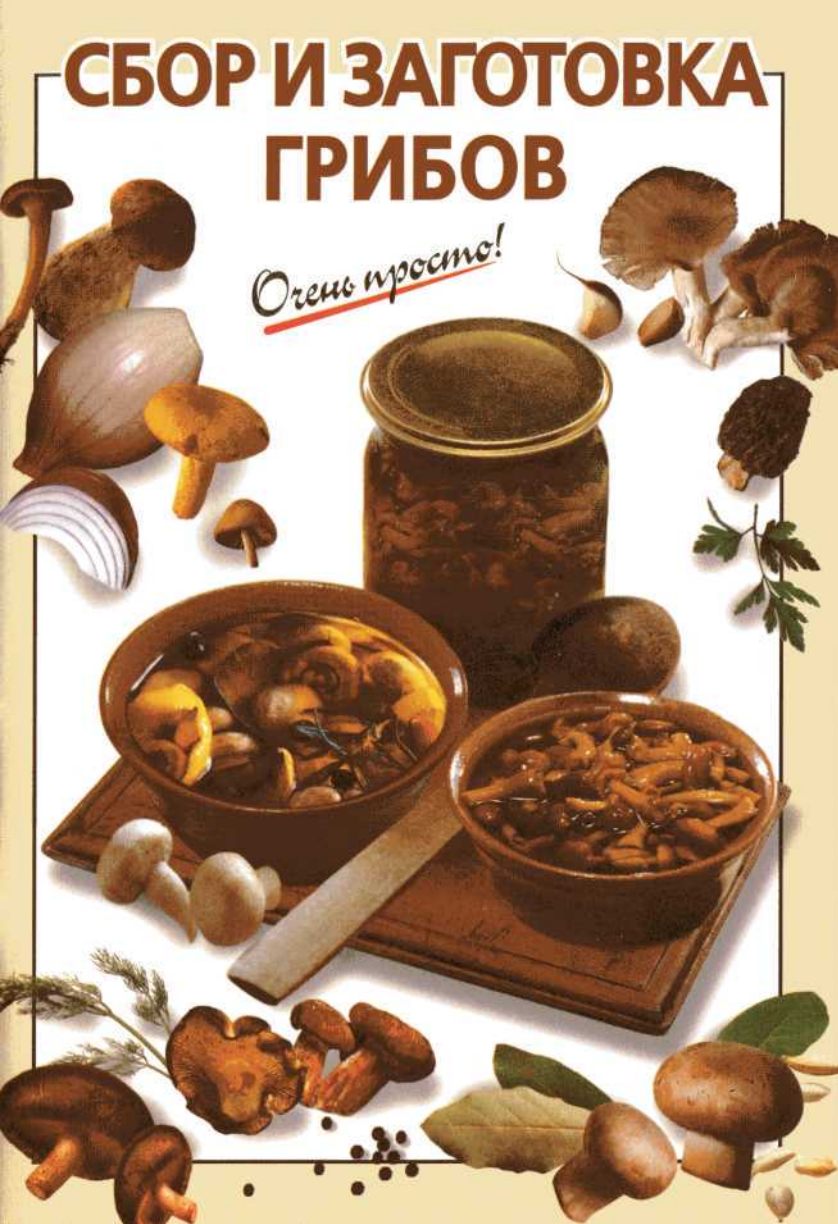
VISIT…

СБОР И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Очень просто!



ББК 36.992
С 23

Составитель *И. В. Довбенко*

С 23 **Сбор** и заготовка грибов / Сост. И. В. Довбенко. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Настоящее издание предназначено для многочисленных грибников-любителей. В нем приводятся подробные описания наиболее распространенных в России съедобных и ядовитых грибов, рассказано о том, как отличить «хорошие» грибы от их ядовитых двойников. Во второй части книги приводятся рекомендации по заготовке грибов на зиму: сушке, солению, марино - ванию, консервированию и замораживанию.

ББК 36.992

© «Терция», составление, 2007
© «Терция», оформление, 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 978-5-699-00152-1

www.infanata.org

Предисловие

Грибы, обладающие специфическим вкусом и замечательным ароматом, пользуются заслуженной славой как деликатесные продукты. В свежих грибах содержатся до 3% белков, сахара, ферменты, эфирные масла и главное – значительное количество экстрактивных веществ, что дает возможность широко использовать их для приготовления отваров, бульонов и соусов с прекрасными вкусовыми качествами. В некоторых грибах имеются витамины С, А, группы В, D, РР.

Грибы условно можно разделить на две группы: *губчатые (трубчатые):* белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики и т. д., у которых обратная сторона шляпки подобна губке, состоит из множества трубочек, более или менее выраженных; *пластинчатые:* рыжики, грузди, волнушки, сыроежки, опята, лисички, шампиньоны и т. д., у таких грибов обратная сторона шляпки покрыта пластинками; *сумчатые:* строчки и сморчки. Все эти грибы в большом количестве растут в наших лесах. Ядовитые грибы встречаются как среди трубчатых, так и среди пластинчатых.

К несъедобным относятся не только ядовитые грибы, но и те, которые слишком горьки или остры на вкус, чересчур жестки, плохо пахнут, неаппетитно выглядят. Эти грибы не вызывают отравления, но могут быть причиной неприятных ощущений или легких нарушений пищеварения. Например, неопытные грибники иногда принимают за белый гриб горчак (желчный гриб). В сухих хвойных лесах, особенно сосновых, часто встречается

перечный гриб – близкий родственник маслят. Следует упомянуть и довольно широко распространенную чешуйчатку обыкновенную, иногда принимаемую за опенок. К несъедобным грибам принадлежат некоторые виды сыроежек (пятнистая, темно-фиолетовая, рвотная и др.), отличающиеся острым жгуче-едким вкусом мякоти.

Ядовитые же грибы при употреблении в пищу могут нанести вред здоровью – начиная от расстройства желудка, тошноты, рвоты и заканчивая тяжелым поражением печени и почек или даже смертью.

К наиболее опасным грибам относят около 20–25 видов, среди них смертельно ядовитые – бледная поганка, мухомор вонючий, весенний, красный, пантерный, строчки и свинушки.

Разумеется, граница между съедобными и несъедобными грибами нечеткая. То, что какому-нибудь грибнику представляется деликатесом, другому человеку может показаться клейстером. То, что один считает пикантным, для другого – отвратительно. Но зато совершенно ясно, что следует очень внимательно изучить описание ядовитых грибов, чтобы избежать весьма печальных последствий «грибной охоты».

Поэтому соблюдайте золотое правило: кладите в корзинку только те грибы, которые вам очень хорошо знакомы и которые вы точно можете отличить от ядовитых двойников! Никогда не определяйте гриб только по одному «абсолютно верному» признаку!

Если после употребления грибов в пищу появились боль и рези в желудке, тошнота, рвота, понос, слабость, головокружение, потливость, нарушение кровообращения или состояние одурманенности, следует немедленно вызвать врача.

Грибы относятся к наиболее скоропортящимся продуктам. В свежем виде они сохраняются лишь несколько часов, перевозку на дальние расстояния не

выдерживают. Поэтому с давних пор грибы подвергаются самой разнообразной обработке: их сушат, солят, маринуют, консервируют стерилизацией, иногда квасят. В последнее время грибы с большим успехом стали замораживать. Заготавливая грибы, строго соблюдайте все необходимые требования. Храните грибные консервы в холодном месте и старайтесь использовать их в относительно короткие сроки.

Надеемся, что наша книга поможет вам избежать любых неприятностей, связанных с грибами, и правильно осуществить заготовку любимого продукта на зиму.

ОПИСАНИЕ ГРИБОВ

Съедобные грибы

Белый гриб

Самый ценный в пищевом отношении из всех съедобных грибов вообще (см. рис. 1 на с. 14). Имеет около двух десятков форм, которые отличаются главным образом окраской плодового тела и приуроченностью к той или иной древесной породе. Шляпка диаметром 5–30 см, может быть беловатой, желтой, буроватой, желто-бурой и даже почти черной. Губчатый слой у молодых экземпляров чисто белый, позднее желтоватый или желтовато-оливковый. На толстой ножке светлый сетчатый рисунок. Мякоть белая, на изломе не изменяется.

Растет летом и осенью с очень многими древесными породами (чаще всего – с березой, дубом, сосной, елью) преимущественно в европейской части страны, в Западной Сибири. Очень редок в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке.

Белый гриб можно перепутать с каштановиком (который является съедобным, но не особенно вкусным). У каштановика трубчатый слой при надавливании окрашивается в зеленовато-синий цвет.

Молодые белые грибы можно перепутать с родственными им желчными грибами, но у желчного гриба (горчака) мякоть на изломе становится светло-розовой,

а сетчатый рисунок на ножке – более темный. Точный ответ на вопрос, белый или желчный гриб перед вами, может дать вкусовая проба – мякоть желчного гриба горькая, и, попав в приготавливаемое вами блюдо, даже один горчак способен испортить его.

Дубовики

Характерный признак дубовиков – красная или оранжевая окраска трубчатого слоя. Ножка чаще более или менее клубневидная, с сетчатым рисунком, пунктированно-чешуйчатая или почти гладкая.

Наиболее часто встречаются дубовик оливково-бурый и дубовик крапчатый (см. рис. 2 на с.14).

У *дубовика оливково-бурого* губчатый слой оранжево-красный и от надавливания резко синеющий; сетчатый рисунок на ножке с удлиненными петлями. Очень похож на него *дубовик крапчатый*, однако у последнего на ножке отсутствует сетчатый рисунок, вместо него – только мелкие, карминно-красные чешуйки.

Растут дубовики этих видов, как правило, в широколиственных лесах европейской части России, с дубом или буком (примерно до широты Ленинградской области); очень редко встречаются в Сибири и на юге Дальнего Востока.

Можно перепутать с дубовиками их родственника – сатанинский гриб, однако последний растет только на юге европейской части страны (доходит до Рязанской области), можно встретить его и на Кавказе. Несмотря на устрашающее название, последние исследования показали, что после тепловой обработки этот гриб вполне пригоден в пищу. Отличить его можно по более светлой окраске шляпки (от беловатой до светло-серовато-желтоватой) и более округлым петлям (сетчатому рисунку на ножке), нежели

у дубовика оливково-бурого. Дубовики съедобны после продолжительной тепловой обработки.

Моховики

Моховики, как правило, имеют мелкие или средние по размерам плодовые тела. Поверхность шляпки у них волокнистая, сухая. Трубчатый слой желтый или зеленовато-желтый; ножка, как правило, более или менее цилиндрическая (см. рис. 3 на с.14).

Наиболее распространенным является *моховик зеленый*. Шляпка его желто- или буровато-оливковая, войлочная; трубчатый слой ярко-желтый. Ножка ровная, желтоватая, в средней части бывает с коричневатым или красноватым оттенком. Мякоть сочная, мягкая, беловатая, в ножке желтоватая, изредка – слабо синеющая. Растет летом и осенью в лесах, с различными хвойными и лиственными породами, иногда – на гнилой древесине, на муравейниках.

В дубовых лесах южной половины европейской части России можно встретить *моховик желтомясый*, который отличается от предыдущего вида лишь светло- или оливково-зеленым трубчатым слоем и ножкой красного цвета.

Все представители рода моховиков – съедобны, хотя и не имеют особой пищевой ценности.

Польский гриб

Близкий родственник и моховиков, и белых грибов. Шляпка 5–12 см, сначала полушаровидная, позже распростертая, коричневая, в сухую погоду бархатистая, в сырую – клейкая. Трубчатый слой сначала

беловатый, а затем бледно-зеленовато-желтоватый, поры мелкие. Мякоть беловатая, на изломе синеет.

Растет, как правило, в хвойных лесах, иногда на гнилых пнях или коре у основания стволов. Часто встречается на западе европейской части России.

Польский гриб одновременно похож на белый и на желчный гриб (но мякоть последнего на изломе светло-розовая, а вкус – горький).

Хороший съедобный гриб, очень популярный в Западной Европе.

Березовики (подберезовики)

В наших широтах встречаются березовик обыкновенный и березовик розовеющий. У *березовика обыкновенного* (см. рис. 4 на с. 14) имеется много форм, различающихся окраской шляпок: чаще всего они серо-бурые или буроватые, но встречаются почти черные и белые. Трубчатый слой в молодости белый, позже серо-коричневатый. Ножка у гриба обычно цилиндрическая или постепенно утолщена книзу, с чешуйчатой (как бы заусеницами) поверхностью. Мякоть на изломе не изменяется.

Березовик розовеющий встречается только осенью, имеет шляпку «мраморной» окраски – бурые участки перемещаются с более светлыми и даже белыми, на ножке у него чуть более крупные серые чешуйки. Мякоть на изломе слегка розовеет.

Оба эти вида съедобны и на вкус почти неразличимы.

Чтобы отличить подберезовики от похожих несъедобных грибов, нужно следить за цветом губчатого слоя (он должен быть белым или серо-коричневатым) и не брать грибы с желтой или красной сеткой на корешке.

Березовики поселяются всегда только рядом с березой, распространены повсеместно в лесах и на болотах умеренной зоны, а также в тундрах.

Осиновик (подосиновик)

Широко распространенный *осиновик красный* (см. рис. 5 на с. 14) имеет много форм, внешне отличных в основном окраской шляпки, она бывает красной, оранжевой, буроватой, реже – желтой или белой, со свисающей по краю кожицей. Трубчатый слой белый, позже серо-коричневатый, поры трубочек при надавливании окрашиваются в красноватый цвет. Ножка белая с беловатыми, позже – красновато-бурыми чешуйками. Мякоть на изломе обычно лиловеет или синеет, затем чернеет.

Растет летом и осенью чаще с осиной и березой, реже с дубом, тополем, сосной, елью.

Чтобы не перепутать подосиновик с похожими грибами, нужно следить за цветом губчатого слоя и за рисунком на ножке.

Является одним из самых распространенных и ценных российских съедобных грибов.

Масленок

Род масленок включает в себя около 50 видов. Плодовое тело маслят обычно мелкое или среднее; ножка сплошная, с кольцом (остатком пленчатого покрывала) или бородавочками, или и с тем и с другим, реже – без них (см. рис. 6 на с.14).

На опушках, у дорог, в изреженных российских лесах широко распространены масленок желтый и масленок зернистый, на болотах и сырых участках – масленок желтоватый. Все эти виды похожи друг на друга.

Масленок желтый имеет шляпку по окраске от бурой до желтой, клейкую; трубчатый слой мелкопористый, лимонно-желтый. Ножка с кольцом, клейким снаружи. Очень похож на него *масленок зернистый*, который можно отличить по отсутствию кольца на ножке. *Масленок желтоватый* имеет более светлую окраску, ножку со слизистым кольцом. Растут повсеместно с соснами.

Рядом с лиственницей можно встретить *масленок лиственничный* (шляпка которого – от ярко-желтой до коричнево-бурой, трубчатый слой нисходящий на ножку, с узкими порами; ножка с кольцом) и *масленок серый*, который имеет беловатое или сероватое плодовое тело. В Сибири широко распространен *масленок кедровый*, ножка и трубчатый слой которого – коричнево-желто-оранжевые, поры трубчатого слоя мелкие, а ножка по всей длине с бородавочками, без кольца. В Западной Сибири изредка встречается *масленок рыже-красный*, в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке – *масленок примечательный*, который имеет широкую, мясистую, чешуйчатую шляпку, с края к середине клейкую, со сдирающейся кожицей; ножка у нее сравнительно короткая, с кольцом, клейким с внутренней стороны.

Все маслята съедобны и вкусны. При обработке следует удалять слизистую кожицу гриба.

Опенок

Наиболее популярен широко распространенный в России *опенок осенний, или настоящий* (см. рис. 7

на с.14). Шляпка опенка диаметром примерно 4–12 см, выпуклая, с завернутым краем, позже распростертая с маленьким бугорком, бледно-бурая, коричневатая, покрытая многочисленными бурыми чешуйками. Пластинки белые или темно-палевые. Ножка длиной около 7–10 см и толщиной 1–1,5 см, к основанию немного утолщающаяся, одноцветная со шляпкой, мелкочешуйчатая. На ножке находится белое сохраняющееся кольцо. Мякоть беловатая, с приятным запахом и кисловато-вяжущим вкусом.

Опенок осенний живет большими группами в разнообразных лесах, садах, на живых деревьях, пнях, корнях, буреломе.

Опенок луговой, или негниючник, имеет шляпку диаметром приблизительно 2–3 см, распростертую, с тупым бугорком, охристо-бурую. Пластинки редкие, палевые, мякоть бледно-желтая.

Растет опенок луговой одиночно или большими группами, как правило, на лесных полянах, пастбищах, по опушкам леса, в оврагах и канавах, среди травы, на суходольных лугах и полевых рубежах. Часто образует «ведьмины круги».

И опенок осенний, и опенок луговой – очень вкусные съедобные грибы.

Используют их в соленом, маринованном и жареном виде. Но собирать их нужно с очень большим вниманием, поскольку похожий на них ложный опенок (подробное описание см. на с. 25–26) может расти вместе с ними, буквально на одном пне.

Помимо этого, можно перепутать осенний или луговой опенок также с чешуйчаткой обыкновенной, но у последней ножка к основанию немного сужается, мякоть желтоватая, шляпка и ножка густо покрыты более темными, *угловатыми, заостренными, отстающими от поверхности* чешуйками. Пластинки сначала зеленовато-коричневые, а затем – темно-коричневые.

Кольцо на ножке хлопьевидное, тоже с концентрическим чешуйками.

Зеленушка

Шляпка зеленушки (см. рис. 8 на с. 14) диаметром приблизительно 12 см, выпуклая, позже распростертая. зеленовато-желтоватая, в центре мелкочешуйчатая, растрескивающаяся. К шляпке зеленушки часто прилипает песок, который обычно довольно трудно удалить. Пластинки широкие, частые, серно-желтые. Ножка длиной 4–5 см и толщиной 1,5–2 см, серно-желтая, с мелкими чешуйками. Мякоть белая. Запах слабый, мучной.

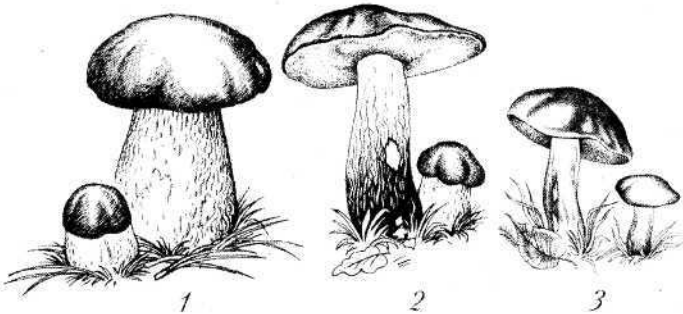
Зеленушка сохраняет зеленый цвет даже после кулинарной обработки.

Растет чаще группами, обычно в сухих сосновых лесах, на песчаных почвах. На открытой почве сосновых боров группы зеленушек попадаются осенью в тот период, когда другие съедобные грибы уже «отошли».

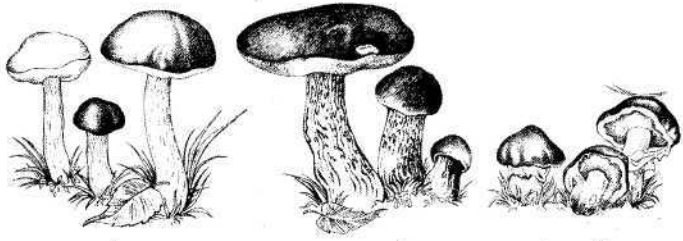
Рыжик

Шляпка рыжика (см. рис. 9 на с. 14) – округло-выпуклая, потом широковоронковидная, диаметром 3–11 см, сначала с немного загнутым, позже с прямым краем.

Кожица гладкая, влажная, клейкая, с концентрическими более темными зонами. Мякоть оранжевая, потом зеленеющая. Млечный сок оранжево-желтый, сладковатый, немного острый, с запахом смолы, на воздухе зеленеет. Пластинки желто-оранжевые, при надавливании зеленеют, частые и узкие. Ножка высотой примерно



1 2 3



4 5 6

7 8 9

2–8 см, цилиндрическая, полая, ломкая, одного цвета со шляпкой.

Рыжик очень широко распространен, растет, как правило, с сосной.

Грузди

Груздь настоящий (см. рис. 10 на с. 22) – известнейший гриб в русской кулинарии. Шляпка мясистая, плотная, сначала плоская, вдавленная в центре, с завернутым лохматым краем, затем воронковидная, диаметром от 7 до 10 см. Кожица слегка слизистая, молочно-белая, цвета слоновой кости или желтоватая, со слабыми зонами или без них, иногда с буроватыми пятнами. Пластинки белые, потом желтоватые. Ножка белая, полая, иногда с желтоватыми пятнами. Мякоть белая, крепкая и ломкая. Млечный сок белый, на воздухе желтеющий, едкий.

Встречается в березовых и сосново-березовых лесах с липовым подлеском довольно большими группами («стаями») с июля по сентябрь.

Груздь – самый вкусный для солений гриб! После соления приобретает голубоватый оттенок.

У *груздя желтого* золотисто-желтая войлочно-шерстистая шляпка, с более или менее выраженными концентрическими зонами, слизистая, липкая. Мякоть гриба белая, на воздухе желтеющая. Млечный сок белый, на воздухе желтеет, имеет острый горький вкус. Пластинки белые или с розоватым оттенком. Ножка короткая, толстая, желтая, с неправильно округлыми или чаще продолговатыми буроватыми пятнами.

Растет преимущественно в хвойных (главным образом еловых) лесах. Этот гриб съедобен и очень хорош в соленьях.

Груздь черный (см. рис. 11 на с. 22) имеет шляпку диаметром от 5 до 30 см, сначала выпукло-выемчатую, с завернутым, волосистым краем, позже широковоронковидную, зеленовато- или темно-бурую, черную, со слабозаметными зонами. Мякоть ломкая, беловатая, при соприкосновении с воздухом быстро темнеет. Млечный сок белый, едкий.

С июля по октябрь растет главным образом в березовых и смешанных лесах, часто целыми гнездами.

Гриб съедобен, особенно хорош соленым; при засолке шляпка приобретает винно-красный цвет.

Серушка

Гриб имеет шляпку сначала выпуклую, потом воронковидную, диаметром 5–15 см, серовато-свинцовую или серовато-фиолетовую, с нежной, темной зональностью. Шляпка влажная, клейкая или сухая, блестящая, тонковолосистая. Край ее загнутый, более светлый, слабопушистый. Мякоть плотная, белая. Млечный сок белый, очень едкий, при соприкосновении с воздухом не меняет цвета.

Растет в смешанных, а также в березовых и осиновых лесах, одиночно или небольшими группами.

Гриб съедобен, используется в соленьях.

Горькушка

Шляпка горькушки (см. рис. 12 на с. 22) от 3 до 11 см в диаметре, красно-бурая, сухая, шелковистая. Вначале плосковыпуклая, с завернутым краем, с возрастом распростертая, с воронкообразным углублением и

бугорком в центре. Мякоть гриба сначала белая, потом красно-коричневая, плотная, без особого запаха. Млечный сок белый или бесцветный, очень едкий. Пластинки сначала бледно-красновато-желтоватые, потом красно-буроватые. Ножка полая, светло-красновато-коричневатая, у основания с беловатым войлоком грибницы.

Встречается очень часто и обильно в северных областях России, сосновых влажных лесах. Растет одиночно и группами с июня по октябрь.

Гриб используется в соленьях, где следует применять горячий способ соления, иначе сохранится едкий вкус гриба.

Волнушка розовая, или волжанка

Шляпка у молодых грибов выпуклая, потом широковоронковидная, с завернутым пушистым краем, диаметром 4–13 см, розовато-красная, с ясно выраженными концентрическими зонами, шерстисто-волокнистая. Мякоть палевая, под кожицей розоватая. Млечный сок острый, белый, на воздухе цвет не меняет. Пластинки желтовато-розоватые, тонкие. Ножка полая, одноцветная со шляпкой, вначале пушистая, потом голая.

Встречается часто в смешанных лесах, по сыроватым лесам, иногда целыми гнездами, с июля по октябрь.

Гриб используют в соленьях.

Сыроежки

Около 45% всех грибов, встречающихся в наших лесах – сыроежки. Почти все их виды съедобны и

используются (большей частью) в соленьях. Лучшими грибами считаются те, у которых меньше красного цвета, больше зеленого (см. рис. 13 на с. 22), синего и желтого (см. рис. 14 на с.22).

Шляпка у сыроежек вначале более или менее шаровидная, полушаровидная или колокольчатая. Позже, по мере роста, она становится распростертой, округлой, плоской или воронковидной, в середине вдавленной. Размеры колеблются от 2 до 20 см в диаметре. Кожица шляпки обычно сухая, во многих случаях легко отделяется от мякоти, может быть растрескивающейся, голой или покрытой мелкими волосками, после дождя шляпки сыроежек становятся клейкими и блестящими. Пластинки молодых плодовых тел белые, в виде исключения – лимонно-желтые. Позже цвет пластинок становится более или менее желтым. Цвет спорового порошка у различных видов колеблется между чисто белым и интенсивно-желтым. Ножки сыроежек, как правило, ровные, белые.

Мякоть сыроежек очень легко крошится. Чтобы уменьшить раскрашивание грибов при засоле, их надо предварительно ошпарить кипятком и засолить горячим способом.

Сыроежки появляются в июле, но особенно много их бывает в августе и сентябре, растут они в самых разнообразных лесах.

Широкое распространение имеют *сыроежка синяя, желтая, сине-желтая, серая, ломкая, золотисто-желтая, болотная, пищевая,* а также *подгруздок белый* или *черный.*

Валуй

Шляпка валуя (см. рис. 15 на с. 22) диаметром от 6 до 15 см, желто-коричневая, полушаровидная, в старости распростертая и даже вдавленная. Кожица шляпки

слизисто-желеобразная. Пластинки сначала белые, потом желто-коричневатые, выделяют капельки сока и за счет этого пятнистые, довольно редкие, приросшие к ножке. Споровый порошок беловатый. Ножка крепкая, беловатая, сначала мясистая, потом ячеисто-полая. Мякоть беловатая, рыхлая, очень едкая, с резким запахом.

Встречается с июля по сентябрь в лиственных, особенно березовых, и смешанных с березой лесах.

Идет только в засол (в горячий или с предварительной вымочкой).

Шампиньон

В роде шампиньонов около 60 видов. В основном шампиньоны теплолюбивы и растут в южных районах России, в Белоруссии и на Украине (где их называют печерицей). Достаточно далеко на север заходят ядовитый желтокожий шампиньон (см. описание на с.24–25), а также съедобные изящный, полевой и лесной, на юге растет шампиньон обыкновенный. Шампиньоны широко культивируются.

У *шампиньона изящного* плодовое тело от 3 до 5 см, он очень похож на миниатюрный шампиньон обыкновенный, шляпка диаметром 2,5–3,5 см, а ножка длиной около 3 см, толщиной 4–5 мм. Гриб съедобен, имеет острый анисовый запах и вкус. Плодоносит с июня по октябрь.

У *шампиньона полевого* плодовое тело достигает 20–25 см. Шляпка округло-колокольчатая, белая, желтеющая от прикосновения, шелковистая или покрытая волокнистыми желтоватыми или буроватыми чешуйками. Пластинки сначала белые, потом, по мере созревания, розоватые, постепенно буреющие и наконец становящиеся темно-коричнево-фиолетовыми.

Шампиньон лесной часто встречается около муравейников. Шляпка яйцевидно-колокольчатая, при созревании плоскораспростертая, часто с выступающим бугром, ржаво-буро-коричневой окраски с многочисленными темными чешуйками на поверхности. Мякоть белая, на изломе краснеющая. Пластинки сначала белые, потом красноватые и темно-коричневые. Ножка чаще вздута к основанию, с белым пленчатым кольцом, исчезающим к старости.

У *шампиньона обыкновенного* шляпка диаметром от 6 до 12 см, в молодости полушаровидная, закрытая, позже распростертая, белая или коричневато-мелкочешуйчатая. Пластинки в молодости розовые, с возрастом темнеющие до черно-коричневого цвета. Ножка прямая, ровная или в основании расширенная и вздутая, длиной 5–9 см, толщиной 1–2 см, одноцветная со шляпкой. Кольцо широкое белое, расположено близ середины ножки. Мякоть при изломе или надрезе слабо краснеющая, с приятным древесным запахом

Растет летом и осенью на полянах и в садах, в степных районах.

Если гриб растет недалеко от леса, то его (особенно молодые экземпляры) легко спутать и с бледной поганкой, и с мухомором вонючим, хотя пластинки у них бывают только белые, не розовые, а у основания ножки имеются клубень и влагалище. В случае, когда есть хотя бы малейшие сомнения в определении гриба, лучше не рисковать!

Шампиньон – превосходный съедобный гриб.

Лисички

Наиболее известна *лисичка желтая* (см. рис. 16 на с. 22), которая имеет плодовые тела яично-желтого

цвета, диаметром до 10 см и высотой до 12 см. Край шляпки в молодости завернут, позже становится волнисто-лопастным. Пластинки толстые, редкие, нисходящие по ножке. Ножка мясистая, того же цвета, что и шляпка, или чуть темнее, книзу сужается, вверху плавно сливается со шляпкой. Мякоть снаружи желтоватая, внутри белая, плотная, упругая, с характерным острым вкусом. Запах приятный, натуральный.

Широко распространена значительно менее популярная *лисичка серая*, плодовые тела которой имеют 5–12 см в высоту, а диаметр воронковидной или трубковидной шляпки – 3–8 см. Пластинки сероватые, мякоть черно-коричневая или почти черная. Растут лисички обоих видов летом и осенью, чаще всего в хвойных и смешанных лесах, в местах с малоразвитым травянистым покровом.

Лисичку желтую чаще всего путают с лисичкой ложной (см. подробное описание на с. 24), главное отличие которой – более яркая окраска.

Лисичка желтая – один из самых известных и популярных съедобных грибов, годится как в свежем, так и в консервированном виде (но не в сушеном или соленом). Хранится долго и никогда не червивеет. Лисичку серую можно использовать в свежем виде, а также – сушить, однако при варке она становится совсем черной, что, видимо, и объясняет малую популярность гриба.

Сморчки

Наиболее распространены два вида сморчков: сморчок съедобный и сморчок конический (все сморчки съедобны после тепловой обработки). У *сморчка съедобного* шляпка яйцевидная или яйцевидно-округлая, высотой 3–6 см, 3–5 см диаметром, окраска – от желто-бурой

10

11

12

13

14

15

16

17

до бурой. Ячейки шляпки округлые. Ножка толщиной 1,5–2 см и длиной 3–7 см, буроватая, полая.

Растет с апреля и до июня, особенно после теплых дождей. Распространен во всей умеренной зоне Северного полушария, встречается в лесах на более или менее плодородной почве под лиственными деревьями, чаще в травянистых, хорошо защищенных местах: под кустами, вдоль канав, на лужайках в парках и садах.

У *сморчка конического* (см. рис. 17 на с. 22) плодовое тело достигает в высоту 10 см, в ширину 4 см, внутри полое. Шляпка имеет форму усеченного конуса, светло- или темно-коричневая, с ромбоидальными ячейками. Края шляпки срослись с ножкой. Ножка беловатая или желтая, цилиндрическая. Мякоть восковидно-ломкая, с приятным, явно земляным запахом и нежным вкусом.

Растет только весной, начиная с апреля. Встречается в смешанных или хвойных лесах, на опушках и полянах, часто на песчаной почве.

Съедобные, очень вкусные грибы, и, что особенно приятно, полакомиться ими можно в самый «несезон», весной!

Ядовитые и несъедобные грибы

Перечный гриб

Шляпка перечного гриба (см. рис. 18 на с. 29) диаметром от 2 до 6 см, от желтовато-коричневой до оранжево-коричневатой, выпуклая, во влажном виде скользкая. Трубчатый слой красновато-коричневый. Ножка мясистая, ровная, вверху желтовато-коричневая, внизу желтоватая. Мякоть у основания ножки шафранового цвета, мягкая, с острым перечным вкусом.

Растет, как правило, одиночно в хвойных, реже в лиственных лесах европейской части, в Сибири и на Дальнем Востоке.

Гриб не спутаешь с другим, если помнить о небольших размерах, красноватом трубчатом слое и перечном вкусе.

Перечный гриб несъедобен из-за остроты, но не ядовит.

Лисичка ложная

Имеет плоско-выпуклую или слегка вдавленную в центре шляпку, диаметром 3–8 см, с завернутым краем, оранжево-охристо-желтую. Мякоть желтая, с розоватым оттенком. Пластинки темно-оранжевые, толстые.

Последние научные исследования показали, что этот гриб съедобен, хотя и не имеет особой ценности.

Ложная лисичка часто встречается в сосновых лесах, главным образом на открытых местах, иногда на гнилых сосновых бревнах и около пней с августа по октябрь.

Шампиньон желтокожий

Шляпка диаметром 5–15 см, мясистая, с загнутым краем. Поверхность белая, беловато-буроватая, при надавливании желтеет, гладкая, сухая, иногда к краю растрескивается. Ножка длинная, полая, со вздутием в основании, белая. Пластинки тонкие, сначала розовые, потом коричневые. Мякоть буровато-беловатая, ближе к основанию ножки желтоватая, во вздутии ножки оранжевая, имеет неприятный «аптечный» запах карболовой кислоты.

Употребление этого гриба в пищу вызывает тяжелое желудочно-кишечное расстройство.

Ложноопенок

Безусловно ядовит *ложноопенок серно-желтый* (см. рис. 19 на с. 29). Шляпка этого гриба диаметром от 2 до 6 см, тонкая, серно-желтого цвета, с более темной серединой, сначала выпуклая, потом распростертая, с бугорком, в молодости с остатками покрывала. Пластинки сначала серно-желтые, затем зеленовато-оливковые, приросшие к ножке. Споровый порошок бурый. Ножка полая, зеленовато-желтая, внизу более темная, изогнутая, с кольцеобразным остатком покрывала. Мякоть очень горькая, светло-желтая, с неприятным запахом.

Встречается с конца июня по сентябрь, растет на пнях лиственных пород и около них, на стволах живых деревьев, большими группами, часто со сросшимися ножками, что делает его очень похожим на настоящий осенний опенок.

Ложноопенок кирпично-красный менее ядовит или, по некоторым сведениям, годится в пищу после тепловой обработки. Шляпка у него округло-выпуклая, полураспростертая, диаметром 3–10 см, красно-бурая, кирпично-красная или светло-красновато-коричневая. В центре эти оттенки гуще. Наружный край шляпки обычно более светлый с белыми хлопьями от покрывала. Мякоть желтоватая. Пластинки грязно-желтые, потом оливково-бурые. Ножка чаще сужена к основанию или ровная, плотная.

Растет с августа и до середины октября на пнях лиственных пород, особенно бука и дуба.

В июне-июле ложноопенок серно-желтый растет одновременно с летним опенком и даже часто вместе с ним на одном и том же пне. Поэтому при сборе

летних (луговых) опят нужно быть особенно внимательными! Ложноопенок серно-желтый отличается от настоящего осеннего опенка окрашенными спорами (у второго они белые), от летнего (лугового) опенка – оттенком окраски спор (у первого они коричневые или бурые, а у серно-желтого имеют хорошо выраженный зеленоватый оттенок). Но следует учесть, что на пнях хвойных пород, особенно сосны, встречается стерильная форма серно-желтого опенка, у которого пластинки не образуют спор и остаются ярко серно-желтыми.

Бледная поганка

Шляпка бледной поганки (см. рис. 20 на с. 29) – от 5 до 10 см в диаметре, разных оттенков зеленого цвета, от бледно-зеленого до оливкового, несколько более темная в центре, шелковистая. Край шляпки гладкий, остатки общего покрывала редко остаются на ней, форма ее колокольчатая, затем распростертая. Кожица шляпки с шелковистым блеском, в сырую погоду слизистая, легко снимается. Пластинки белые. Споры с каплями масла. Ножка белая, в основании расширенная в виде клубня, со свисающим наверху волнистым кольцом. Кольцо снаружи чаще слегка полосатое, белое, изнутри слабоокрашенное. Белое (редко – слегка зеленоватое или желтоватое) чашевидное влагалище при выкручивании плодового тела часто остается в земле, и его можно не заметить! Мякоть белая, под кожицей шляпки зеленоватая, у старых экземпляров – со сладковатым неприятным запахом.

Наиболее обильна бледная поганка в средней полосе и на западе России. Появляется она обычно в середине – конце августа, но иногда ее можно встретить

даже в июне. Массовое развитие приходится на вторую половину августа – первую половину сентября. Встречается и позже. Растет, как правило, в лиственных, а также смешанных лесах, особенно с примесью дуба, клена, липы, березы.

Бледная поганка очень напоминает разновидности зеленых сыроежек. Следует помнить, что у сыроежек на ножке нет кольца, а также влагалища. Шампиньоны легко отличить от бледной поганки, так как они имеют не белые пластинки, а розовые, коричневые и темно-коричневые.

Бледная поганка – смертельно ядовитый гриб!

Мухоморы

Все мухоморы являются ядовитыми (в разной степени). Их довольно легко узнать по остаткам покрывала на шляпках, которые имеют вид характерных белых или желтоватых пятен (бородавок), ножка имеет влагалище и, как правило, кольцо. И если остатки покрывала могут быть смыты дождем, то по крайней мере еще два признака (кольцо и влагалище) позволят отличить бледно окрашенные мухоморы от немного похожих на них сыроежек.

Мухомор вонючий (поганка белая) (см. рис. 21 на с. 29) имеет белую шляпку диаметром от 4 до 12 см, в центре желтоватую, сначала остроконическую или колокольчатую, позже распростертую. Пластинки белые. Ножка белая, с кольцом под самой шляпкой, и довольно крупными чешуйками. Влагалище свободное. Запах неприятный, особенно у немного полежавших грибов.

Чаще всего встречается в северных областях России, бывает и в средней полосе страны. Появляется в середине августа, в середине сентября – уже редкость. Гриб *смертельно ядовит.*

В южных районах страны встречается *мухомор весенний*. Он похож на мухомор вонючий, но меньше его, имеет колокольчатую шляпку и гладкую ножку. Растет в июне-сентябре, часто под каштанами. Смертельно ядовит.

Мухомор пантерный (см. рис. 22 на с. 29) имеет шляпку диаметром от 4 до 10 см, разных оттенков коричневого цвета, с большим количеством белых хлопьевидных остатков покрывала, край шляпки полосатый. Пластинки белые. Ножка обычно белая, с клубнем у основания, с узким, белым, слабополосатым кольцом. Влагалище приросшее, окаймляет клубень в виде расположенных кольцами обрывков. Мякоть белая, с запахом редьки.

Распространен очень широко, растет как в лиственных, так и в хвойных лесах с августа по сентябрь. Гриб очень ядовит!

Мухомор красный благодаря типичной «внешности» легко узнать. Он имеет шляпку диаметром от 8 до 20 см, красную, оранжевую и других близких оттенков, с белыми хлопьевидными остатками покрывала (бородавками). Пластинки белые или слегка желтоватые. Ножка белая, кольцо гладкое или слегка полосатое, одного цвета с ножкой. Основание ножки вздутое, покрытое обрывками белого приросшего влагалища. Мякоть белая, без запаха.

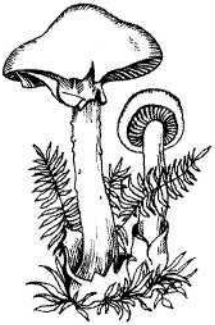
Очень широко распространен, растет практически во всех видах лесов. Появляется обычно в июле-августе, можно встретить вплоть до середины октября. Гриб очень ядовит!

Мухомор поганковидный (см. рис. 23 на с. 29) имеет шляпку диаметром от 4 до 8 см, лимонно-желтую или бледно-желто-зеленоватую, гладкую, почти всегда с остатками покрывала. Пластинки белые, приросшие к ножке. Ножка белая, с такого же цвета гладким кольцом, в основании клубневидно-вздутая. Влагалище – плотно приросшее к вздутию ножки в виде узких рубцов, чуть отстающих от ножки вверху. Гриб имеет запах сырого, долго лежавшего в погребе картофеля.

18

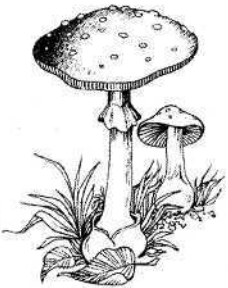
19

20

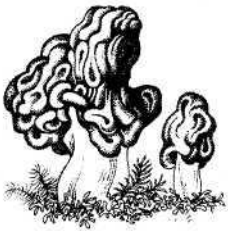


21

22



23



24

25

Широко распространен, растет в лесах самых разных типов, появляется в середине августа, наиболее обилен в сентябре. Гриб ядовит.

Строчок обыкновенный

Строчок (см. рис. 24 на с. 29) имеет шляпку диаметром от 3 до 12 см, красно-бурую или темно-бурую, реже – более светлую, мозговидно-извилистую, сросшуюся с ножкой. Ножка полая, беловато-серая, довольно толстая. Мякоть восковидно-ломкая, с приятным запахом.

Появляется весной, уже в марте, в сосновых лесах, часто встречается на вырубках, у дорог.

Очень часто этот гриб путают со сморчками, хотя у последних шляпки ячеистые, более или менее правильной формы, похожие на соты.

Гриб ядовит! Имеются случаи смертельных отравлений.

Свинуха тонкая

Свинуха (см. рис. 25 на с. 29) шляпку охристо-бурую или бурую, сначала выпуклую, потом плоскую, в центре воронковидную, вдавленную, диаметром 5–20 см, сухую, слабовойлочную. Край характерно загнутый вниз, желтовато-буроватый. Мякоть желтоватая, мягкая, с мягким вкусом и запахом.

Встречается в разнообразных лесах на различных почвах, часто в изреженных мелколиственных и березовых лесах и на их опушках. Иногда растет на муравьиных кучах и у оснований стволов. Гриб признан ядовитым.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК

Подготовка грибов

Как уже говорилось, грибы быстро портятся, поэтому не позже чем через 4–5 ч после сбора их нужно обработать.

Сначала грибы *сортируют* по сортам, виду и размеру, при этом тщательно осматривая и удаляя мусор, червивые экземпляры и т. д. Затем грибы *моют*.

Мойка – самый ответственный процесс подготовки. От ее тщательности зависит качество готового продукта. Лучше всего мыть грибы под струей воды. Такая мойка противопоказана лишь для хрупких грибов: сыроежек, лисичек, опят.

Потом приступают к *чистке*. При чистке, если предварительно грибы не были еще в лесу разделены на шляпки и ножки, отрезают ножки, соскабливают ножом размокшие листья и траву с шляпок, вырезают небольшие червоточины и места, объеденные вредителями. У ножек отрезают нижнюю часть с остатками корня, а также подравнивают верхнюю часть. Если по бокам ножки имеются загрязнения, то их срезают или счищают ножом. Крупные грибы разрезают. С маслят и сыроежек снимают кожицу.

Многие грибы содержат легкоокисляющиеся вещества, которые от соприкосновения с воздухом быстро темнеют (маслята, моховики, шампиньоны, рыжики, подосиновики). Чтобы этого не случилось, при чистке и резке таких грибов надо проводить всю работу быстро и не допускать, чтобы очищенные грибы находились на воздухе, а

сразу же опускать их в воду, в которую заранее добавляют 1 ч. ложку соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды.

Не моют и не вымачивают только грибы, предназначенные для сушки, и рыжики для сухого засола. Их тщательно очищают влажной тряпочкой и обсушивают.

Маринование

Для маринования лучше брать молодые, плотные грибы: белые, подосиновики, маслята, опята, лисички, подберезовики и др. Обычно маринуют каждый вид грибов отдельно, но можно их и смешивать. Мелкие грибы маринуют целиком, крупные разрезают на части, ножки лучше мариновать отдельно.

Грибы подготавливают, как обычно. Крупные режут на кусочки, средние делят на шляпки и ножки, мелкие маринуют целиком.

Маринование грибов (способ 1)

Для маринада: на 1 кг грибов – $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_2$ ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, маленький кусочек корицы, 2 бутона гвоздики, 2–3 г семян укропа, лимонная кислота на кончике ножа, 10 г сахара, листья смородины.

Грибы можно мариновать, отваривая их в маринаде. В эмалированную кастрюлю налить воду с уксусом, положить соль. Когда маринад закипит, опустить в него очищенные грибы. Сначала они не все покроются маринадом, но вскоре пустят сок, их объем умень-

шится, и все они окажутся в жидкости. Не следует мариновать сразу много грибов. Когда грибы закипят, огонь убавить и продолжать варку 15–25 мин в зависимости от вида и величины грибов, осторожно помешивая деревянной ложкой. Чтобы маринад остался светлым, нужно снимать пену шумовкой. Перед концом варки добавить специи (лавровый лист, черный перец, корицу, гвоздику, семена укропа), сахар и лимонную кислоту.

Ни в коем случае не следует переваривать грибы. Считается, что грибы готовы, когда они опустятся на дно кастрюли, а маринад станет прозрачным. Готовые грибы быстро охладить, уложить в прогретые над паром и остуженные стеклянные банки, залить остывшим маринадом, в котором грибы варились. Сверху положить листья смородины. В заполненные банки добавить прокипяченное растительное масло слоем 2–3 см и закрыть их нагретыми в кипяченой горячей воде полиэтиленовыми крышками.

Маринование грибов (способ 2)

Для маринада: 2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 10 г сахара, 6 горошин душистого перца, по 1 г корицы и гвоздики, лимонная кислота на кончике ножа, 5 ст. ложек 6%-ного уксуса.

Грибы также маринуют, отваривая их отдельно от маринада. В этом случае маринад получается более светлым и прозрачным, но приготовленный таким способом продукт уступает грибам, отваренным в маринаде, по остроте, запаху и вкусу.

Подготовленные грибы варить в подсоленной воде (50 г соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды).

Пену снимать шумовкой. Когда грибы опустятся на дно, варку прекратить, слить воду и остудить грибы.

Для приготовления маринада в эмалированной кастрюле кипятят воду с солью, лимонной кислотой и специями, добавляют уксус и снова доводят до кипения. Маринад остужают.

Грибы раскладывают по банкам, заливают маринадом, сверху – прокипяченным растительным маслом, закрывают пергаментной бумагой и завязывают.

Для более длительного хранения маринованные грибы можно стерилизовать.

Для этого грибы расфасовывают в стерилизованные, подогретые на пару банки и заливают горячим маринадом немного ниже верха горлышка, накрывают крышками и помещают на деревянную решетку или сложенное в несколько раз полотно в большую кастрюлю с водой, подогретой до 70° С.

Воду в кастрюле доводят до кипения и поддерживают несильное кипение в течение 30–40 мин.

После этого банки сразу же тщательно укупоривают прокипяченными желтыми лакированными крышками и охлаждают.

Следует помнить, что герметичная укупорка может способствовать развитию в готовом продукте палочек ботулинуса, для которых очень благоприятна белковая среда. Большое количество этих опасных бактерий находится в почве, поэтому мытье и очистка грибов должны производиться очень тщательно.

Грибы рекомендуется варить способом многократной варки – 2–3 раза с промежутком 20–36 ч.

Затем их проваривают в маринаде, добавляя уксус перед окончанием варки, чтобы при кипячении не уменьшилась его концентрация, разливают кипящими в банки и укупоривают металлическими крышками. Хранят в холодильнике.

Перед употреблением в пищу грибы рекомендуется прокипятить примерно 15–20 мин.

Лисички маринованные

Для маринада: на 1 кг грибов – 2/3 стакана 8%-ного уксуса, 1/3 стакана воды, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, черный перец горошком, лавровый лист.

Грибы варить в подсоленной воде 20 мин. Приготовить маринад из воды, уксуса и соли. В кипящий маринад положить грибы, варить еще 20 мин. За 3 мин до конца варки добавить сахар и специи. Готовые грибы охладить, переложить в банки, залить маринадом, в котором они варились.

Печеные рыжики маринованные

Для маринада: на 1 л 3,5%-ного уксуса – 20 г сахара, 20 г соли, 7 лавровых листов, 12 бутонов гвоздики.

Рыжики вымыть, положить на противень, посолить и поставить в горячую духовку на 10 мин. Грибы еще теплыми плотно уложить в банки и залить горячим маринадом.

Маслята маринованные

Чтобы легче было снять с маслят слизистую кожицу, грибы надо опустить на 2 мин в кипящую

подсоленную воду, затем промыть в холодной. Обработанные грибы варить в маринаде, приготовленном как для лисичек, 20–25 мин, затем охладить, разложить в банки, залить охлажденным маринадом, в котором они варились.

Маринованные грибы в течение месяца выдерживают в холодильнике, после чего их можно употреблять в пищу.

Шампиньоны маринованные

Для маринада: на 1 л воды – 5 мл уксусной эссенции, 2 г перца, 3 лавровых листа, 15 г соли.

С шампиньонов снять кожицу, промыть их, посолить, дать постоять. Когда выделится сок, шампиньоны вскипятить в нем, затем добавить к ним немного уксуса, поварить 15 мин, остудить, сложить в банки.

Приготовить маринад, прокипятить его и залить грибы. Закрыть банки пергаментом, завязать.

На следующий день банки открыть, слить маринад, переварить, остудить и снова залить грибы так, чтобы они были покрыты маринадом.

Прогреть немного растительного масла, остудить, залить сверху в каждую банку, чтобы не появилась плесень.

Грибы, залитые горячим маринадом

Для маринада: на 1 л воды – 200 мл 5%-ного уксуса, 30 г соли, 30–40 г сахара, 5 г лимонной кислоты, душистый перец, корица, гвоздика, лавровый лист.

Грибы сварить в подсоленной воде (50 г соли на 1 л воды) до готовности, снимая образующуюся пену шумовкой. Грибы готовы, когда они опустятся на дно кастрюли. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, после чего уложить в подготовленные банки и залить кипящим маринадом. Стерилизовать 30–40 мин.

Грибы, маринованные с луком

1 кг грибов, 1/3 стакана воды, 250 мл 9%-ного уксуса, 40 г соли, 3 г лимонной кислоты, пряности по вкусу, лук.

Грибы сварить в маринаде. Отваренные грибы разложить в подготовленные банки послойно с очищенным и нарезанным кружочками луком (верхний слой должен состоять из лука) и залить горячим маринадом. Стерилизовать банки 40–50 мин.

Засолка

С помощью крепкого раствора поваренной соли можно консервировать почти все виды съедобных грибов. Соленые грибы употребляются как закуска, а также для варки супов, тушения и т. д.

Для засолки следует отобрать крепкие, не переросшие и не мятые грибы. Их сортируют по величине, виду и сортам. Затем грибы тщательно моют – лучше всего в дуршлаге, неоднократно окуная в ведро с холодной чистой водой, очищают от мусора и земли, вырезают поврежденные части. Нижнюю часть ножек обрезают

наполовину. Крупные грибы режут на части, мелкие лучше солить целиком.

Солят грибы в деревянных кадках, эмалированных ведрах или стеклянных банках способом холодного, горячего или сухого засола.

Для холодного засола многие грибы необходимо вымочить, но можно не отваривать. Для вымачивания грибы кладут в тару, заливают подсоленной водой, кладут деревянный кружок и гнет, чтобы грибы не всплывали. Тару закрывают сверху чистой тканью. Грибы вымачивают в холодной воде, меняя ее два-три раза в сутки.

Время вымачивания грибов зависит от наличия в них млечного сока и степени горечи: горькушки, валуи, волнушки вымачивают до трех дней, грузди 1–2 дня. Сыроежки (кроме жгучих) обычно не вымачивают. Грибы можно вымачивать в подсоленной и подкисленной воде: 10 г соли и 2 г лимонной кислоты на 1 л воды). Такую воду меняют не реже двух раз в сутки. Время вымачивания примерно то же.

Иногда вместо вымачивания грибы бланшируют (выдерживают) в кипящей воде с добавлением 10 г соли на 1 л. Грузди держат в кипятке 5–6 мин, подгрузди, лисички, горькушки, валуи – 15–20 мин. Волнушки можно залить кипятком и выдержать в нем в течение 1 ч. После бланшировки грибы остужают в холодной воде и дают ей стечь.

Соленые грибы хорошо хранятся в подвале, погребе, холодильнике при температуре от +6 до 0° С. При температуре ниже 0° С грибы промерзают и крошатся, теряют вкусовые качества.

Хранение грибов при температуре выше 6° С может привести к их закисанию и порче. Надо следить за тем, чтобы грибы всегда находились в рассоле. Если он испарился и не покрывает грибы, следует добавить остуженную кипяченую воду.

При появлении плесени деревянный кружок и гнет надо промыть горячей подсоленной водой, а стенки

тары обтереть чистой тряпочкой, смоченной в этой же воде и чуть отжатой.

Холодный засол

Очищенные, промытые и вымоченные грибы уложить в подготовленную тару, дно которой посыпано солью, шляпками вниз, каждый слой толщиной 5–6 см пересыпать солью из расчета 3–5% от веса грибов (на 1 кг грибов берется 50 г соли для груздей, волнушек и сыроежек и 40 г для рыжиков), рубленым чесноком, укропом, листом вишни, смородины или хрена, тмином. Грибы покрыть сверху чистой тканью, тару накрыть свободно входящей в нее крышкой без гвоздей и щелей, которую легко промывать. На крышку положить гнет из булыжника и через 1–2 дня вынести тару в холодное место. В качестве гнета нельзя применять металлические предметы, кирпичи и известковые камни. Через 2–3 дня излишек появившегося рассола слить и добавить новую порцию грибов. Если примерно через 3–4 дня после посола рассол не появился, надо увеличить гнет.

Засоленные холодным способом волнушки можно употреблять в пищу через 40 дней, грузди – через 30–35 дней, валуи – через 50 дней.

Хранить грибы при температуре от 1 до 7° С.

Горячий засол

На 1 кг грибов: 2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, 5 г семян укропа, 2 листа черной смородины.

Грибы вымыть, очистить, нарезать. Валуи, горькушки, серушки вымачивать 2–3 дня.

Налить в кастрюлю $^1/_2$ стакана воды (на 1 кг грибов), положить соль и поставить на огонь. Грибы положить в кипящую воду. Во время варки помешивать их веселкой. Когда вода закипит, удалить пену шумовкой, положить специи и варить, помешивая, считая с момента закипания: белые грибы, подосиновики и подберезовики 20–25 мин, валуи 15–20 мин, волнушки и сыроежки 10–15 мин. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренным грибам дать остыть, затем вместе с рассолом переложить их в банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов. Грибы будут готовы через 40–45 дней.

Сухой засол

Таким способом солят только рыжики. Их не моют, а лишь тщательно обтирают чистой тряпочкой, рядками укладывают в подготовленную посуду шляпками вверх, пересыпая солью (на 1 кг грибов 30–40 г), сверху накрывают кусочком ткани, деревянным кружком и кладут гнет. В рыжики не кладут специи, чтобы не перебить их собственный вкус и аромат. Грибы готовы уже через 10–14 дней.

Грибы белые соленые

Ведро белых грибов, 1 $^1/_2$ стакана соли.

Молодые боровички опустить в кипяток. Когда они один-два раза вскипят, откинуть их на сито и обдать

холодной водой. Когда грибы остынут и обсохнут, сложить их шляпками вверх в подготовленную посуду, каждый ряд пересыпать солью, сверху накрыть кружком и положить гнет. Через несколько дней они осядут, тогда можно добавить еще грибов. Залить сверху чуть теплым растительным маслом и хранить в сухом, холодном месте. Перед употреблением грибы замочить на один час в холодной воде (если они были посолены давно, то вымачивать можно даже сутки), потом хорошо промыть. Приготовленные таким способом грибы по вкусу почти не отличаются от свежих.

Рыжики пряные

10 кг рыжиков, 400 г соли, 20 г лаврового листа, листья черной смородины, душистый и черный молотый перец.

Очищенные и вымытые рыжики выложить на решето и два раза ошпарить кипятком, затем остудить холодной водой, дать им обсохнуть и слоями шляпками вверх уложить в подготовленную посуду. Дно посуды выложить специями. Каждый слой грибов пересыпать солью и черным молотым перцем. Поверх последнего слоя положить листья черной смородины, душистый перец и лавровый лист, накрыть тканью, наложить кружок и гнет.

Черные грузди соленые

10 кг груздей, 300–400 г крупной соли, листья черной смородины, стебли укропа, чеснок и пр.

Грузди солят горячим и холодным способом. Горячий способ быстрее, но вкуснее получаются грузди, засоленные холодным способом.

Холодный способ. Грузди 3 дня вымачивать в холодной воде, меняя ее два раза в день. Потом грибы шляпками вниз уложить в подготовленную посуду (бочку, эмалированную кастрюлю, банки), пересыпая слои солью и пряностями. Накрыть тряпочкой, наложить кружок и гнет. Когда грибы осядут, можно добавить новые порции подготовленных грибов. Грибы будут готовы через 1–1,5 месяца.

Горячий способ. Грузди отварить, уложить в подготовленную посуду и солить так же, как при холодном способе. Грибы будут готовы через 15 дней.

Грузди и подгруздки соленые

10 кг грибов, 400 г соли, 1 небольшая головка чеснока, 40 г стеблей и семян укропа, 20 г корня хрена, 40 горошин душистого перца, 10 лавровых листов.

Грибы 2–3 дня вымачивать в холодной воде, меняя ее два раза в сутки. Потом шляпками вниз слоями выложить в подготовленную посуду, пересыпая каждый слой солью и пряностями. Сверху покрыть тканью, наложить кружок и гнет. После осадки в эту же посуду можно добавлять новые грибы. Через три–четыре недели грибы будут готовы.

Опята осенние соленые

10 кг опят, 500 г соли крупного помола, 180 г стеблей и семян укропа, 180 г репчатого лука, 8 г

душистого перца, 20 г лаврового листа (можно использовать свежий лист).

Нарезанные лапшой ножки опят вместе со шляпками вымыть, залить кипятком и варить 15–20 мин. Воду можно немного подсолить. Отваренные грибы откинуть на решето. Остывшие опята слоями не толще 5 см уложить в подготовленную посуду, пересыпая каждый слой солью и пряностями (лук надо мелко нашинковать). Дно посуды можно выложить пряностями. Сверху грибы накрыть тканью, наложить кружок и груз.

Квашение

Старинным способом квашения можно заготавливать не только капусту, но и грибы. Этот способ, как и засолка, основан на превращении сахаров в молочную кислоту под действием молочнокислых бактерий. Молочная кислота не дает развиваться другим, главным образом гнилостным микробам и тем самым является консервантом. В грибах сахаров мало, поэтому для их заквашивания необходимо добавлять сахар.

Питательная ценность квашеных грибов выше, чем соленых, так как молочная кислота способствует разрушению грубых оболочек клеток, которые плохо перевариваются организмом. При вымачивании в воде квашеные грибы теряют молочную кислоту и их можно употреблять так же, как и свежие.

Для квашения пригодны молодые, плотные, слегка недозревшие грибы: белые, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики и волнушки. Грибы разных видов квасят отдельно.

Свежие грибы сортируют по размеру, удаляют червивые, перезрелые и испорченные, очищают от

мусора, мха и земли. Затем их разделяют на шляпки и ножки. Большие грибы разрезают на части, мелкие квасят целиком. Корешки обрезают, вырезают поврежденные места, после чего моют в холодной воде и дают ей стечь.

Сначала грибы варят. В эмалированную кастрюлю наливают 3 л воды, добавляют 3 ст. ложки соли и 10 г лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения. В кастрюлю выкладывают подготовленные грибы (3 кг) и варят до готовности при слабом кипении. Пену удаляют шумовкой. Когда грибы осядут на дно – они готовы.

Проваренные грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной водой, дают ей стечь, после чего расфасовывают в трехлитровые банки и наливают теплую заливку.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют три столовые ложки соли, одну столовую ложку сахара (из расчета на 1 л воды), ставят на огонь, доводят до кипения и охлаждают до 40° С, после чего добавляют одну столовую ложку сыворотки от обезжиренного недавно скисшего молока.

Затем заливку вливают в банки, накрывают кружками с гнетом и в течение трех суток держат в теплом помещении, после чего ставят в холодный погреб.

Через месяц квашеные грибы готовы к употреблению.

Чтобы хранить такие грибы долгое время, их необходимо стерилизовать. Для этого грибы выкладывают в дуршлаг, а когда жидкость стечет, промывают холодной водой и тоже дают ей стечь. Затем грибы раскладывают в подготовленные банки и заливают предварительно профильтрованной и прокипяченной горячей заливкой от грибов. В процессе кипячения заливки необходимо постоянно снимать пену с ее поверхности.

Если заливки не хватит, ее можно заменить кипятком. Банки должны быть заполнены на 1,5 см ниже верха горлышка. Заполненные банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой

до 50° С водой, ставят на огонь и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки емкостью 0,5 л – примерно 40 мин, емкостью 1 л – 50 мин. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и ставят в прохладное место, чтобы остыли.

Хранят квашеные грибы в холодном месте, не допуская замораживания.

Консервирование

Консервировать нагреванием можно грибы в свежем (отваренном) виде, соленые, маринованные, тушеные, жареные.

Для такого вида заготовок подходят плотные молодые грибы, особенно белые, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, опята, рыжики, волнушки, моховики. Грибы консервируют отдельно и в смеси с овощами. Сортировка, мойка, чистка и резка выполняются обычным способом.

Многие нарезанные грибы темнеют от соприкосновения с воздухом, поэтому после резки их рекомендуется ненадолго опускать в холодную воду с раствором соли и лимонной кислоты.

Грибы готовят согласно рецепту, затем кладут в промытые с содой прошпаренные сухие банки, заливают рассолом или заливкой, покрывают или сразу укупоривают чистыми простерилизованными крышками и ставят на стерилизацию.

Вода в стерилизаторе (большой кастрюле или баке) должна быть нагрета до температуры, которую имеет содержимое банок. На дно кладется деревянная решетка или сложенное в несколько раз полотно – это позволяет предохранить банки от боя. Нужно, чтобы уровень воды в кастрюле был не выше уровня содержимого

банок (примерно на 1,5–2 см ниже верхнего края банки). Банки не должны касаться ни друг друга, ни стенок кастрюли. Воду в кастрюле быстро нагревают до кипения. Время стерилизации зависит от размера банок и способа приготовления заготовок. Обычное время стерилизации – 40–50 мин. Вода в стерилизаторе должна кипеть равномерно, скорее слабо. Бурное кипение не допускается.

Грибы натуральные

Обработанные грибы положить в кастрюлю с соленой и подкисленной водой (20 г соли и 5 г лимонной кислоты на 1 л воды), затем сварить.

При варке грибы уменьшаются в объеме. Пену, образующуюся на поверхности, следует удалять шумовкой. Варку можно считать законченной, когда грибы опустятся на дно.

Готовые грибы положить в подготовленные банки и залить профильтрованным отваром, в котором они варились. Банки наполнить на 1,5 см ниже верха горлышка. Заполненные банки накрыть крышками, затем поместить в кастрюлю с подогретой до 50° С водой. При слабом кипении воды стерилизовать в течение 1,5 ч. После этого грибы сразу укупорить, проверить надежность укупорки и охладить на воздухе.

Грибы стерилизованные

Для стерилизации подбирают совершенно свежие, только что собранные грибы. Используются все виды грибов, которые можно тушить или варить. Но различные

виды стерилизуют отдельно. Грибы очистить щеткой, обтереть чистой тряпочкой и срезать ножки на расстоянии 1 см от шляпок. Ножки можно консервировать отдельно. При необходимости грибы можно вымыть. Большие грибы нарезать. Сосуд с грибами поставить на слабый огонь, налив воды из расчета 0,2 л на 1 кг грибов. Когда начнет выделяться грибной сок, огонь усилить и продолжать варку грибов под крышкой 20 мин, часто помешивая деревянной ложкой. Периодически снимать пену, посолить грибы по вкусу и добавить лимонную кислоту – по 1 г на 1 кг грибов. Извлечь грибы во время кипения, шумовкой разложить в банки, наполняя их доверху. Долить до самого края банок кипящую жидкость и запечатать герметически. Сразу же поставить банки в большой сосуд с горячей водой и стерилизовать 40 мин.

Грибы в кислой заливке

Для заливки: 250 мл 8%-ного уксуса, 750 мл воды, 30 г соли.

Для этих консервов можно использовать все виды неперезрелых и крепких съедобных грибов. Рыжики и лисички в уксусе представляют собой хороший гарнир к мясу. Используют их также для приготовления салатов и винегретов.

На дно литровой банки положить 2 лавровых листа, 1 ч. ложку горчичных зерен, $^1/_4$ ч. ложки душистого перца и $^1/_5$ – черного. Добавить нарезанную кружочками луковицу, хрен, тмин и другие специи.

Затем в банку положить грибы, залить их нагретой до 80° С заливкой, после чего быстро укупорить и стерилизовать 40–50 мин (в зависимости от емкости) при слабом кипении.

Приготовление заливки: отмеренное количество воды и соли нагреть до 80° С, долить уксус и, тщательно размешав, залить банки с грибами. Уровень жидкости должен быть на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации банки сразу укупорить, проверить качество укупорки и остудить в холодном месте.

Заливку можно подкислить кристаллической лимонной кислотой. В этом случае к стерилизованным грибам на 1 л заливки добавляют 20 г лимонной кислоты.

Грибы консервированные с уксусом

Грибы тщательно вымыть и очистить, опуская по мере очистки в воду, в которую добавлена соль или лимонная кислота. Затем грибы переложить в кастрюлю с небольшим количеством горячей воды и отварить. Мелкие шляпки отварить в целом виде, крупные разрезать, ножки разрезать поперек на кусочки по 2–3 см и отварить отдельно, так как для их варки требуется больше времени. Когда вода с грибами закипит, уменьшить огонь и варить шляпки 8–10 мин, ножки 15–20 мин. Для опят и лисичек время варки удлиняется до 25–30 мин. При отваривании добавить соль – около 30 г на 1 кг очищенных грибов, а также пряности – 4–5 горошин душистого перца, 2–3 бутона гвоздики, 2 лавровых листа, немного корицы и бадьяна.

После отваривания грибы откинуть на дуршлаг и горячими смешать с уксусной эссенцией. На 1 кг отваренных грибов добавить 5–7 мл эссенции. Если нет мензурки, то можно взять 1 ч. ложку, что соответствует 5 мл. Эссенцию нужно сначала налить в стакан, в который на $^1/_3$ налит грибной отвар. Затем грибы перемешать с уксусом в кастрюле или тазу и горячими разложить в подготовленные (вымытые и прошпаренные) банки.

Банки стерилизовать в кипящей воде: поллитровые 40 мин, литровые 60 мин с момента закипания воды.

Грибы можно консервировать вместе с отваром, равномерно распределив его по банкам. В этом случае уксусную эссенцию добавить прямо в банку (1 ч. ложку на литровую банку), предварительно до половины наполнив ее грибами.

Затем положить остальные грибы, хорошо перемешать все ложкой и стерилизовать.

Грибы в кисло-сладкой заливке

Для заливки: 250 мл 8%-ного уксуса, 750 мл воды, 20 г соли, 80 г сахара.

Готовить так же, как описано в рецепте «Грибы в кислой заливке».

Грибы соленые консервированные

На литровую банку: 5–7 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа, 60 мл (4 ст. ложки) 5%-ного уксуса.

Для консервирования обычно берут грибы после 1–1,5-месячного соления.

Грибы осторожно выложить на дуршлаг, удаляя мятые и поврежденные. Когда рассол стечет, промыть холодной водой и дать ей стечь. После этого грибы уложить в подготовленные банки, равномерно распределяя специи, влить уксус. Недостающее количество жидкости

дополнить горячим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды). Стерилизовать 40–60 мин.

Грибы в томатном соусе

На 1 кг готового продукта: 600 г подготовленных грибов, 10 г соли, 20 г сахара, 200 г томата-пасты, 200 мл воды, 40 г растительного масла, 1–2 лавровых листа, 5%-ный уксус по вкусу.

Для консервирования грибов в томатном соусе подходят белые, маслята, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, рыжики, шампиньоны.

Проваренные грибы потушить в собственном соку или в растительном масле. Когда грибы станут мягкими, добавить томат-пасту, предварительно наполовину разбавленную водой. Полученный соус нагреть, тщательно перемешать, добавить соль, сахар, уксус и лавровый лист. К приготовленному горячему соусу добавить тушеные грибы, нагреть все вместе и уложить в банки на 1,5 см ниже горлышка. Стерилизовать в умеренно кипящей воде пол-литровые банки 40 мин, литровые – 60 мин. После стерилизации немедленно укупорить, проверить надежность укупорки и остудить в прохладном месте.

Икра из грибов (способ 1)

7 кг подготовленных грибов, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка горчицы, 4–5 ст. ложек 5%-ного уксуса, соль, черный молотый перец.

Для приготовления грибной икры рекомендуется использовать белые грибы и лисички. Свежие грибы очистить, затем положить в дуршлаг, опустить в ведро с холодной водой, промыть и дать воде стечь.

В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить 20 г соли и 4 г лимонной кислоты, поставить на огонь, довести до кипения, положить подготовленные грибы и на слабом огне варить до готовности при осторожном помешивании. Пену удалять шумовкой.

Когда грибы всплывут, варка закончена. После этого выложить грибы в дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь. Грибы мелко нарезать или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, заправить растительным маслом, разведенной в уксусе горчицей, добавить по вкусу соль и перец. Все тщательно перемешать, расфасовать в подготовленные банки, накрыть крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 40° С водой и стерилизовать при слабом кипении в течение 1 ч.

После стерилизации банки тщательно укупорить и поставить в холодное место.

Икра из грибов (способ 2)

Тщательно подготовленные и промытые грибы варить в течение 30 мин, затем промыть кипяченой водой и, поместив под пресс или в холщовый мешок под гнет на 3–4 ч, отжать воду.

Отжатые грибы мелко нарубить или пропустить через мясорубку, добавляя соль (из расчета 50 г соли на 1 кг отваренных грибов), молотый перец и рубленый лук. Икру разложить по стерильным банкам, залить прокипяченным растительным маслом и закрыть чистой

сухой крышкой, хранить желательно на нижней полке холодильника.

Грибы в рассоле

Для рассола: на 1 л воды – 10 г соли.

Грибы проварить в соленой воде, умеренно подкислить лимонной кислотой и залить горячим рассолом.

Так как в заливке соли мало и кислотность не высока, стерилизовать грибы необходимо в течение 80–100 мин при умеренном кипении (в зависимости от емкости банок). Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации их сразу укупорить, проверить надежность укупорки и поставить в холодное место.

Спустя 2 дня грибы вновь 1–2 раза стерилизовать по 60–90 мин, чтобы окончательно уничтожить бактерии.

Законсервированные указанным способом грибы содержат мало соли и используются как свежие.

Все виды грибных консервов, в особенности грибы, стерилизованные в рассоле, необходимо сразу же после вскрытия употребить в пищу, так как они быстро портятся. Только грибы в крепком растворе уксуса или законсервированные бензойной кислотой могут долгое время сохраняться в открытых банках.

Грузди или волнушки консервированные

Грузди и волнушки содержат жгучий млечный сок, поэтому такие грибы можно использовать только в

соленом виде. После полуторамесячного хранения консервов из соленых грибов исчезает их жгучий вкус. Соленые грузди или волнушки осторожно выбрать в дуршлаг, удаляя поврежденные. После того как рассол стечет, грибы промыть холодной водой и дать ей стечь.

В подготовленные пол-литровые банки положить по 3 горошины черного и душистого перца, 1 лавровый лист, грибы, потом добавить 2 ст. ложки 5%-ного уксуса. Банки заполнить на 1,5 см ниже горлышка. Недостающее количество жидкости дополнить соленой горячей водой (20 г соли на 1 л воды). Наполненные банки накрыть подготовленными крышками, поставить в кастрюлю с водой, подогретой до 40° С, и при слабом кипении стерилизовать в течение часа. После стерилизации банки укупорить, проверить надежность укупорки и остудить в холодном месте.

Грибы тушеные консервированные

Свежие, крепкие грибы очистить от кожицы, вымыть, очень крупные нарезать на кусочки. Затем слегка посолить, добавить щепотку тмина, мелко нарезанного лука, молотого красного перца и тушить, пока грибы не станут мягкими. После этого грибы в горячем виде положить в банки и стерилизовать в слабо кипящей воде – пол-литровые в течение 2 ч. Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка и после стерилизации сразу укупорить, проверить надежность укупорки и поставить на хранение в холодное место.

Такие консервы не требуют кулинарной обработки, и для подачи к столу их необходимо лишь немного подогреть. При тушении грибов на пол-литровую банку по желанию можно прибавить 1 ст. ложку расти-

тельного масла или другого жира, а к концу тушения залить яйцом. В этом случае грибы через 2 дня следует простерилизовать вторично в течение 40 мин.

Тушеные грибы, уложенные в банки в горячем виде и хорошо залитые маслом, нет необходимости стерилизовать, если они будут храниться в течение непродолжительного времени.

Грибы в масле

Вымыть и очистить грибы и положить на одну минуту в кипящую воду. Дать стечь всей воде. Крупные грибы разрезать пополам или на четыре части.

Положить в банки, залить маслом (лучше всего оливковым) и поставить банки с грибами, не закупоривая их, в кастрюлю с холодной водой.

Нагреть воду в кастрюле до кипения и кипятить приблизительно 20 мин.

После этого банки закупорить. Прежде чем приступить к герметичной закупорке, нужно дать маслу остыть, снова прокипятить и лишь тогда закупоривать. Главное – не допускать, чтобы воздух соприкасался с грибами.

Грибы в жире

400 г грибов, 10–20 г крупной соли, 100 г топленого масла.

Грибы очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить и тушить с 50 г масла. Затем остудить, плотно

уложить в банку, залить оставшимся топленым маслом, затем стерилизовать 40 мин при 100° С.

Грибы тушеные с маслом

На 1 кг подготовленных грибов: 350 г масла, 100 г лука, по 10 горошин черного и душистого перца, 3 лавровых листа, 15 г соли.

Тушить рекомендуется белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята, маслята, шампиньоны. Ножки белых грибов тоже пригодны для тушения. Хорошо перебранные, очищенные и вымытые грибы нарезать дольками, мелкие можно тушить в целом виде. Подготовленные грибы проварить в воде (на 1 л воды добавить 20 г соли и для сохранения цвета грибов – 3 г лимонной кислоты) в течение 5 мин, воду слить, добавить подсолнечное или сливочное масло, мелко нашинкованный репчатый лук, соль, перец, лавровый лист и тушить 40–50 мин на слабом огне.

В горячем виде смесь тушеных грибов со специями уложить в подготовленные банки, накрыть ошпаренными крышками, закатать, надеть скобы и стерилизовать при 105° С 120 мин с последующей повторной стерилизацией через 2 дня в течение 40 мин при 105° С. Чтобы получить такую температуру, нужно добавить в стерилизатор 265 г соли на 1 л воды.

Грибы, жаренные с овощами

500 г подготовленных грибов, 500 г кабачков, 500 г патиссонов, 500 г помидоров, 150 г томатного соуса,

30 г муки, подсолнечное или сливочное масло, соль, черный и душистый перец, лавровый лист.

Нарезанные кружочками молодые кабачки и разрезанные пополам маленькие патиссоны обвалять в муке и обжарить в масле до готовности. Грибы бланшировать, нарезать на кусочки и обжарить. Помидоры разрезать на четвертинки, посолить, поперчить и жарить до образования однородной массы. Затем грибы с овощами переложить в кастрюлю и тушить до готовности в томатном соусе, добавив специи. Горячую массу переложить в подготовленные банки. Стерилизовать при слабом кипении 1 ч 40 мин – 2 ч. Через 2 дня стерилизацию повторить, сократив ее время до 40 мин.

Грибы, жаренные в сухарях

Крупные, но не переросшие грибы очистить от кожицы, разрезать на дольки, подсолить, залить яйцом и обвалять в муке и натертых сухарях. Затем грибы поджарить в масле, в горячем виде разложить в банки и в зависимости от емкости посуды стерилизовать в течение 1 ч – 1 ч 30 мин в кипящей воде. Банки заполнять на 1,5 см ниже горлышка. После стерилизации сразу укупорить, проверить надежность укупорки и охладить.

Грибной соус с картофелем

200 г подготовленных грибов, 250 г очищенного картофеля, 100 г лука, 25 г сливочного масла, 25 г растительного масла, 100 г сметаны, 10 г соли.

Свежие грибы выложить на сковороду и тушить до полного испарения жидкости, добавить растительное и сливочное масло и тушить до готовности. Затем грибы мелко нашинковать или пропустить через мясорубку. Отдельно в смеси масел обжарить лук и добавить к грибам. Сырой картофель разрезать на кубики, добавить к грибам, залить сметаной, всыпать соль и тушить до готовности картофеля на среднем огне. При необходимости в процессе тушения можно добавлять воду. Соус в горячем виде разложить в подготовленные банки. Стерилизовать 1 ч 40 мин – 2 ч. Через 2 дня стерилизацию повторить, сократив ее время до 40 мин.

Грибной соус с лимонным соком

800 г отваренных грибов, 100 г жареного лука, 10 г соли, 30 г муки, 50 г растительного масла, сок 1 лимона.

Отваренные грибы положить в кастрюлю, добавить обжаренный лук, муку, соль, растительное масло, немного грибного отвара, сок лимона. Все перемешать и тушить в течение 5–8 мин. Горячий соус разлить в подготовленные банки. Стерилизовать 1 ч 40 мин – 2 ч. Через 2 дня повторить стерилизацию, сократив ее время до 40 мин.

Грибы с вином

Свежие грибы вымыть, бланшировать 4–5 мин в слабо подсоленной и подкисленной воде, отцедить и горячими разложить в банки. Залить белым вином,

наполовину разбавленным водой, в которой бланшировались грибы. Стерилизовать 40 мин.

Эссенция из грибов

На 1 кг грибов: 0,25 л воды.

Эссенцию (вытяжку) готовят из свежих грибов или отходов от консервирования. Ее употребляют для супов, а также в качестве гарнира.

Очищенные и вымытые грибы разрезать на кусочки, добавить соль, долить воды и тушить в течение получаса. Воду доливать небольшими порциями. Выделившийся из грибов сок сливать в отдельную посуду. Разваренные грибы протереть через сито или пропустить через мясорубку, а затем спрессовать. Собранный при тушении и после прессования сок смешать, выпарить на сильном огне до густоты и в горячем виде налить в небольшие банки или бутылки. Банки сразу же герметически укупорить и перевернуть вниз крышками. Через 2 дня банки с грибной эссенцией стерилизовать в кипящей воде в течение 30 мин. При таком способе приготовления эссенция сохраняется в течение длительного времени.

Измельченные грибы можно прессовать и в сыром виде, после чего отжатый сок уваривать до загустения с добавлением 2% соли от общего количества сока.

При использовании грибной эссенции в качестве гарнира к ней добавляют до 10% уксуса, в котором предварительно следует проварить немного душистого, черного и красного перца, горчичных зерен, лавровый лист и другие пряности.

Грибную эссенцию, заправленную уксусом и пряностями, в горячем виде наливают в стеклянные банки

и больше не стерилизуют. Такая грибная вытяжка очень вкусна и ароматна.

Сушка

Сушка – самый простой и распространенный способ заготовки грибов. Вкусовые свойства и питательные вещества сохраняются в грибах на длительное время, а содержание воды снижается с 90 до 10–14%, отчего и гибнут микроорганизмы. Следовательно, из 10 кг свежих грибов получается 1–1,5 кг сушеных.

Практически можно сушить все съедобные грибы, кроме тех, которые имеют горький или едкий вкус, но лучше всего сушить белые грибы (их аромат усиливается при сушке), маслята, моховики, подберезовики, подосиновики, сморчки.

Сушка в духовке или печи

Грибы перед сушкой не моют, а только протирают влажной тряпочкой, очищают и вырезают дефектные места. Крупные грибы режут, мелкие сушат целиком. Грибы можно раскладывать на противнях или ситах, нижней стороной шляпок вверх, нанизывать на спицы или лучинки. При сушке грибы не должны соприкасаться друг с другом. В духовке (или печке) должна быть приоткрыта дверца (заслонка) для циркуляции воздуха. Удобно сушить грибы в специальных сушилках.

Сначала грибы вялят при температуре 45° С. Когда их поверхность подсохнет, температуру увеличивают до 75° С. Время от времени грибы нужно переворачивать и следить, чтобы они сохли равномерно.

Грибы, нанизанные на нитку, можно сушить и над плитой, и – осенью – на батареях центрального отопления.

Сушка на солнце

В жаркую погоду можно сушить грибы на сквозняке на солнце, лучше всего нанизанными на прочную нитку. Часто грибы только подвяливают на солнце (1–2 дня), а досушивают в печи или духовке, т. к. из-за медленной сушки грибы темнеют и их вид ухудшается. Правильно высушенные грибы гнутся, пересушенные крошатся.

Сушеные грибы нужно хранить в сухом проветриваемом прохладном месте, т. к. они очень гигроскопичны, легко сыреют, плесневеют, усваивают посторонние запахи.

Лучше всего для сохранения в течение длительного срока грибы сразу же после досушивания уложить в герметически закрывающиеся стеклянные банки. Банки пастеризуют при температуре 90° С: пол-литровые – в течение 40 мин, литровые – 50 мин.

Для герметизации банок можно применить следующий способ. На внутреннюю поверхность крышки налить немного спирта, зажечь его и сразу же закрыть. На руку, держащую крышку, надевают кожаную перчатку. При горении спирта расходуется почти весь кислород, находящийся в банке, в результате чего грибы не заплесневеют, даже если они были недостаточно высушены.

Перед использованием в пищу грибы обмывают, очищая пыль и грязь, и заливают холодной водой на несколько часов для набухания, а затем варят в этой же воде. После варки грибы мелко рубят или шинкуют и в таком виде вводят в блюдо. Почерневшие при сушке грибы, перед тем как положить в суп, следует хорошо промыть,

чтобы они не придали супу черный цвет. Отвар можно оставить для отстоя возможного песка, процедить и употребить для приготовления супов, соусов или подливок. Пересушенные грибы можно измельчить и размолоть в порошок в кофемолке. При дроблении разрушаются плохо перевариваемые грубые волокна, и грибы лучше усваиваются организмом. К грибному порошку добавляют молотые специи: душистый перец, тмин, сушеную зелень сельдерея, петрушки и пр.

Хранят его в бутылках с притертой пробкой или в плотно закрытых стеклянных банках. Перед использованием порошок на полчаса заливают теплой водой.

Икра из сушеных грибов

100 г сушеных грибов, 1 лавровый лист, 1 головка репчатого лука, 75 г растительного масла, перец, соль.

Грибы промыть, замочить в холодной воде на 1–1,5 ч, положить специи (лавровый лист, перец, соль), варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку. На растительном масле поджарить мелко нарезанный репчатый лук, смешать его с грибами и тушить на слабом огне 7–10 мин. Когда икра остынет, посолить ее.

Замораживание

Замораживание – лучший способ консервирования, при котором сохраняются пищевая ценность и вкусовые качества замораживаемых продуктов. Замораживать можно любые съедобные грибы. Но лучше отбирать для этой цели самые хорошие: например, молодые белые

или подосиновики. Целые или нарезанные подготовленные, промытые и обсушенные грибы кладут в полиэтиленовые пакеты и замораживают в морозильнике. При температуре − 18° С они могут храниться в течение года. Перед употреблением в пищу их не размораживают, а сразу подвергают тепловой обработке.

Можно замораживать и приготовленные грибы: вареные, тушеные или жаренные на сливочном масле. Грибы готовят согласно рецепту, остужают, кладут в тару и замораживают. Для замораживания приготовленных грибов можно использовать эмалированную металлическую посуду, стеклянные банки (наполнять не более чем на 90%, иначе они лопнут), контейнеры из пищевой пластмассы, полимерные коробочки и баночки из-под молочных продуктов или коробки и стаканчики из парафинированного картона. Размораживают такие продукты на нижней полке холодильника (при температуре +4° С) и затем разогревают. Такие заготовки хранятся при температуре -18° С в течение трех месяцев.

Следует помнить, что замороженные продукты должны быть тщательно упакованы, чтобы не было контакта с воздухом. Если грибы почему-либо начали размораживаться или − тем более − разморозились полностью, их нельзя замораживать повторно, а нужно сразу же использовать. Свежие, только что разморозившиеся грибы можно сварить или потушить, а потом заморозить снова.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3

ОПИСАНИЕ ГРИБОВ 6
Съедобные грибы 6
Ядовитые и несъедобные грибы 23
ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК 31
Маринование 32
Засолка 37
Квашение 43
Консервирование 45
Сушка 59
Замораживание 61

СБОР И ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Редактор *Е. А. Адаменко*
Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Художники *А. Ю. Котова, Л. А. Иванов*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Корректор *И. Г. Иванова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 22.05.2007.
Формат 70x100$^{1}/_{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 7000 экз. Заказ № 3432

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г.Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.infanata.org